

ME86VR
ME86VR***X
ME86VR***P

Микроволновая печь

Руководство пользователя

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.
Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register

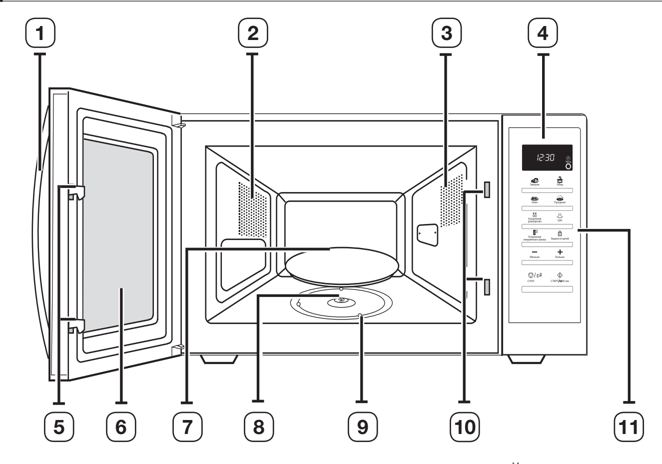


Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

SAMSUNG

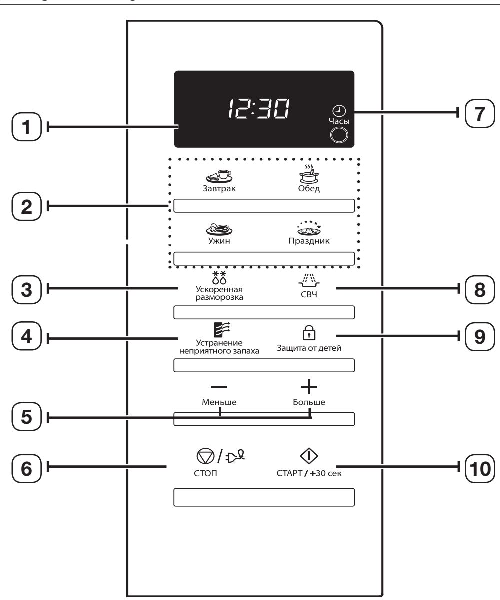
СОДЕРЖАНИЕ

ДУХОВОЙ ШКАФ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ПОДСВЕТКА
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

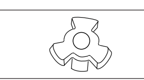


1. ДИСПЛЕЙ
2. ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД
3. КНОПКА РЕЖИМА УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
4. КНОПКА УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ
5. КНОПКИ БОЛЬШЕ (+)/МЕНЬШЕ (—) (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА СТОП/РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
7. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
8. ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ
9. ВЫБОР ФУНКЦИИ ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ
10. КНОПКА СТАРТ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

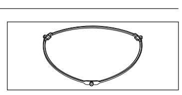
К каждой модели печи прилагаются несколько различных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

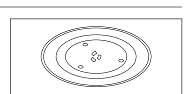
   Цель: Муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

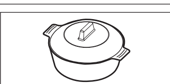
   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

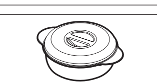
   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

4. **Пароварка "Сильный пар" (только ME86VR***X)**, см. стр. 17 - 18

   Цель: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция "Сильный пар".

5. **Пароварка "Чистый пар" (только ME86VR***P)**, см. стр. 19 - 20

   Цель: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция "Чистый пар".

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи : *****/BW, ***/BWT, ***X/BWT, ***P**/BWT**

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.
Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.



ВНИМАНИЕ — Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

 Предупреждение — возможно возгорание.

 Предупреждение — горячая поверхность.

 Предупреждение — электричество.

 Предупреждение — взрывчатые вещества.

НЕ прилагайте усилий.

 Строго следуйте указаниям.

  НЕ разбирайте.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 НЕ прикасайтесь.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.

 Обратитесь в сервисный центр за помощью.

  Примечание.

Важная информация.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:



(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.
Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
	Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓

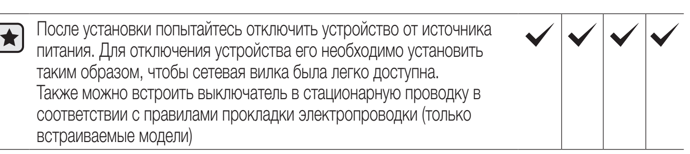
РУССКИЙ



Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✔	✔	✔	✔
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✔	✔	✔	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✔		✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✔		✔	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✔		✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✔	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✔	✔	✔	✔
Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✔	✔	✔	✔
Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✔	✔	✔	✔
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✔	✔	
Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✔	✔	✔	✔





После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✔	✔	✔	✔

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✔		✔	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✔		✔	✔
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✔	✔		✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с раздельной системой сбора мусора)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

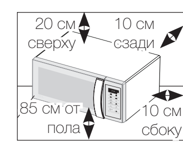
Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

РУССКИЙ

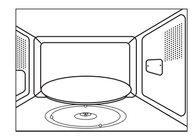
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

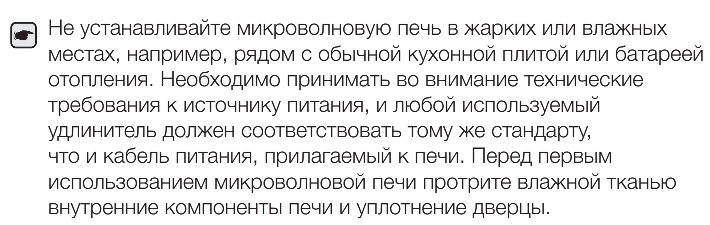
1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.



☛ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1.

Чтобы установить время в...	**Нажмите кнопку (◴)...**
24-часовом формате	Один раз
12-часовом формате	Два раза

Часы

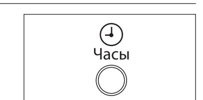
2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки (—) и (+).

Меньше Больше

3. Нажмите кнопку (◴).

Часы

4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки (—) и (+).



5. Нажмите кнопку (◴).

Часы





ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки ⬦.

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка ⬦?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

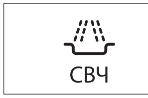
- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
Обязательно проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо по центру вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку (♨).



Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку (♨), пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.

2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (—) и (+).



3. Нажмите кнопку (⬦).



Результат: Включится лампа освещения и начнет вращаться поднос.
Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 s (+30 сек)** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

РУССКИЙ

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	180 Вт
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;
Откройте дверцу.

Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку (стоп).

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку (стоп).

стоп

Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Если необходимо отменить настройки приготовления пищи, нажмите кнопку **Отмена** (стоп) еще раз.

Параметры можно отменить перед началом процесса приготовления, просто нажав кнопку **Отмена** (стоп).

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки «+30 s (+30 сек)», добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

Нажмите кнопку **+30 s (+30 сек)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение неприятного запаха** ( ). Раздастся четыре звуковых сигнала.



Время процедуры удаления запаха - 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30 s (+30 сек)**.

Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения** (стоп).
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. После этого печь будет готова к использованию.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь может быть "заблокирована" в любое время.

1. Нажмите кнопку **Защита от детей** 🔒 и удерживайте ее в течение одной секунды.

   Результат:
   - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
   - На дисплее отобразится "L".





2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку **Защита от детей** 🔒 и удерживайте ее в течение одной секунды.

   Результат: Печью можно нормально пользоваться.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела «Russian Cook» (Русская кухня) соответствующее количество раз. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Russian Cook (Приготовление русских блюд)** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).

   Результат: По окончании:
   1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
   3) Затем вновь отобразится текущее время.





Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Каша овсяная**	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипящая вода – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая каша - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.		
3	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйца – 1 шт, вода – 150 мл, русский уксус 9% – 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		
4	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски - 2 шт Горячий горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт (50 г/шт), масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (сухой вес)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		









РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Омлет	130-135 г	Яйца – 3 шт, молоко – 30 мл, соль – 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
6	Кекс	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт, молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
7	Лимонные шарики	190 г (5 шт)	Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, желток - 0,5 шт, теплая воды - 1 ст. л., лимонная цедра Для глазировки: Желток - 1 шт, сахарная пудра - 3-5 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Затем поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2.ОБЕД 

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340 г	(1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.		
2	Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец – 50 г, томатная паста – 10 г, маслины – 16 г, жидкость от маслин – 20 мл, лавровый лист – 1 шт, мясное ассорти – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
3	Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель – 10 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Поместите все в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
5	**Мясные Ёжики**	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделить на 3 части), обычный отварной рис - 40 г, соль - 1 г, молотый черный перец - 0,5 г, нашинкованный лук - 20 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните их и продолжите процесс приготовления.		
6	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
7	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	**Пельмени**	185 г (15 шт)	Замороженные пельмени – 15 шт (по 10–12 г/шт), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 600 мл, черный перец горошком — 3-5 шт, лавровый лист — 1 шт
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		

3. УЖИН



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт (160-180 г), чернослив - 5-7 шт (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
2	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Картофель, запеченный целиком	140-180 г (1-2 шт)	Крупный картофель (160-200 г) - 1-2 шт
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и очистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей на стол. Добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		
4	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
5	Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный\ куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
6	Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г, соль – 1 г, вода – 20 г (сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Рыба на пару со сливочным соусом	120 г + 53 г соуса	Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (свежевыжатый сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт Соус: Яйцо, сваренное вкрутую - 20 г (0,5 яйца), мелко порубленная петрушка - 3-5 г, сливочное масло - 30 г (СВЧ 800 Вт - 1 мин)
	< Рекомендации >		
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА Праздник

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; соль – 5 г, молотый белый перец – 0,5 г, тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Поместите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, поместите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	**Перец фаршированный**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните их и продолжите процесс приготовления.		
3	**Форель с овощами**	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, мелко порубленные листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт (220-250 г), соль - 1 г, молотый белый перец - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
4	**Стейк из лосося на пару**	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок лимона), вода – 20 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	**Азу**	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
	< Рекомендации >		
	Поместите мясо и лук в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
6	**Судак с помдорами и сыром**	150 г	Филе судака – 80-100 г (или карпа), майонез – 10 г, соль – 1 г, помидоры, нарезанные кружочками – 50 г, тертый сыр – 20 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.		
7	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква – 40 г, сахар – 30 г, вода – 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, сливочное масло - 50 г, яйца - ½ шт, соль - 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на вращающийся поднос, покрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.		



РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического быстрого размораживания позволяет размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице.)



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки — и +. Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку ◇.



Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 9.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

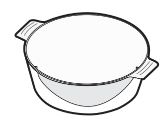
Код/ Продукты	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3. Рыба	200-1500 г	20-80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

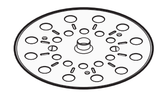


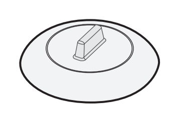


РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ПАРОВАРКОЙ СИЛЬНЫЙ ПАР (ТОЛЬКО ME86VR***X)

Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.
Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:

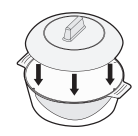

Чаша

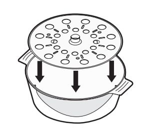
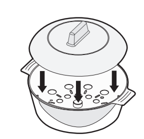

Вставной лоток


Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C.
Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

Обращение с пароваркой Сильный пар


Чаша + Крышка


+

Чаша с лотком + Крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:


☛ Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.


☛ Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

☛ Не использовать:

- для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
- с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.

☛ Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.

☛ Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

☛ Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.

☛ При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.

☛ Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.



ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ПАРОВАРКОЙ СИЛЬНЫЙ ПАР

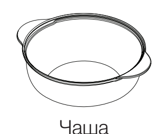
Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 куска)	800 Вт	5-6	1-2	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции				
	Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи.	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции				
	Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.				

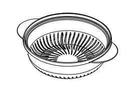
Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Картофель в мундире	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки . Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Рагу (из холодильника)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Суп (из холодильника)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.				
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.				

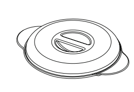


РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ПАРОВАРКОЙ ЧИСТЫЙ ПАР (ТОЛЬКО ME86VR***P)

Пароварка "Чистый пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.
Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.
Пароварка для микроволновой печи "Чистый пар" состоит из 3 компонентов:

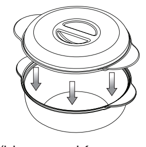

Чаша

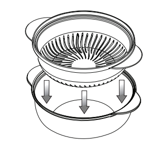
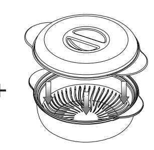

Корзина


Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C.
Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

Обращение с пароваркой "Чистый пар"


(Чаша + Крышка)


+

(Чаша с корзиной + крышка)

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

☛ Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.

☛ Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

☛ Не использовать:

- для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
- с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.

☛ Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.

☛ Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

☛ Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.

☛ При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.

☛ Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

РУССКИЙ





ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ПАРОВАРКОЙ ЧИСТЫЙ ПАР

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	Высокая (0)	5-6	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	Высокая (0)	4-5	1-2	Чаша с корзиной + крышка
	Инструкции				
	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи.	300 г	Средняя - высокая (7)	7-9	2-3 мин.	Чаша с корзиной + крышка
	Инструкции				
	Поместите замороженные овощи в корзину в чаше. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				
Свежее рыбное филе	300 г	1. стадия: Высокая (0) 2. стадия: средняя (5)	1-2 5-6	1-2	Чаша с корзиной + крышка
	Инструкции				
	Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе минтая, морского окуня или горбуши. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.				

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Куриная грудка	300 г	1. стадия: Высокая (0) 2. стадия: Средняя - высокая (7)	1-2 7-8	1-2	Чаша с корзиной + крышка
	Инструкции				
	Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.				
Картофель в мундире	500 г	Высокая (0)	6-8	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Рагу (из холодильника)	400 г	Средняя - высокая (7)	5-6	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Поместите рагу в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Фруктовый компот	250 г	Высокая (0)	3-4	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите их в чашу. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.				





РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

РУССКИЙ



РУССКИЙ

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

☛ Всегда поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

☛ **Следите**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **Никогда** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

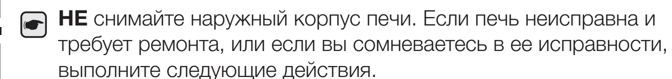
- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.



☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	**ME86VR / ME86VR***X / ME86VR***P**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	 1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Нагревательная камера печи	 489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес Нетто	 Приблизительно 12 кг

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

ПРИМЕЧАНИЕ

РУССКИЙ

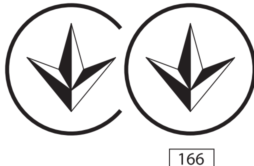








AB57



166



KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код: DE68-04089A



ME86VR
ME86VR***X
ME86VR***P

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register

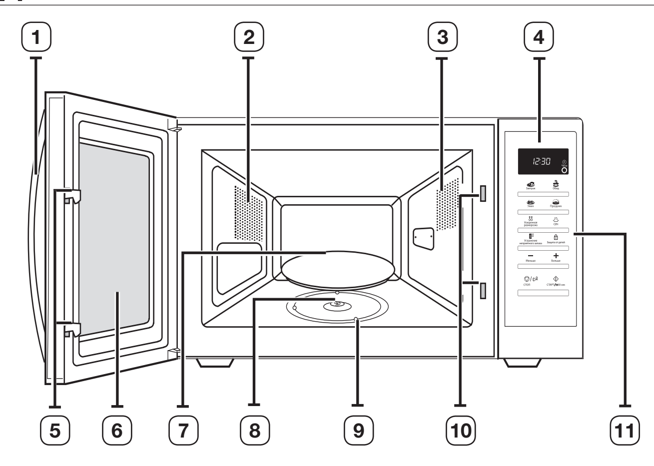


Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

SAMSUNG

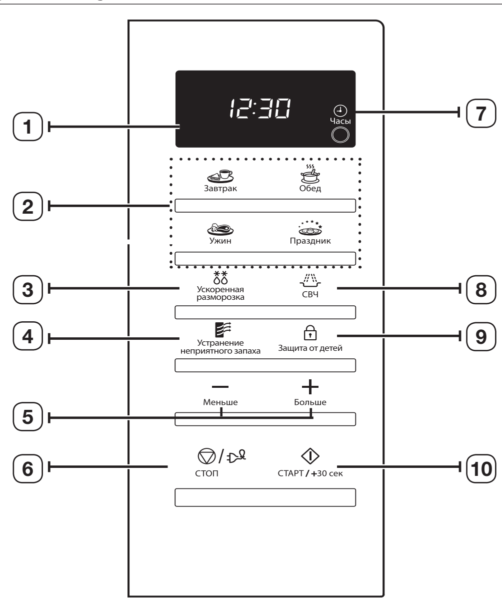
ЗМІСТ

ПІЧ



1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. ДВЕРЦЯТА
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

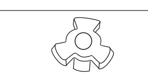


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКИ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
4. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ
5. КНОПКА ВГОРУ (+)/ВНИЗ (—) (час приготування, вага, розмір порції)
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
8. ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
9. ВИБІР ФУНКЦІЇ БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ
10. КНОПКА ПУСКУ

ПРИЛАДДЯ

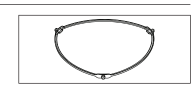
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

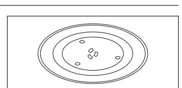
   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.

2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

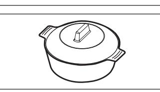
   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.

3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

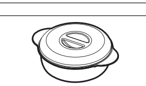
   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

4. **Посудина для приготування на парі (лише для ME86VR***X)**, дивіться стор. 17-18

   Призначення: Використовуйте для цього режиму пластикову посудину для приготування на парі.

5. **Ємність для приготування на парі (лише для ME86VR***P)**, дивіться стор. 19-20

   Призначення: Використовуйте для режиму приготування виключно на парі пластикову посудину.

НЕ можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.



УКРАЇНСЬКА

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.
Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	НЕ розбирайте виріб.		Вийміть штепсель із розетки.
	НЕ торкайтесь.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) дверцята (зігнуті)
(2) завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під’єднаних до електромережі з низькою напругою.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✔	✔	✔	✔
Не нагрівайте рідину або їжу в щільно закритій ємності.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від’єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під’єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об’єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✔	✔		
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✔	✔	✔	✔



⊘	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔
⊘	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку).	✔	✔	✔	✔
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✔	✔	✔	✔
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✔	✔	✔	✔
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✔	✔	✔	
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✔		✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✔		✔	

★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✔		✔	✔
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✔	
★	Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✔	✔	✔	✔
★	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✔	✔	✔	✔
★	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✔	✔	✔	✔
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від’єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
⊘	В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✔	✔	
⊘	Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✔	✔	✔	✔



Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✔	✔	✔	✔

⚠ УВАГА

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✔		✔	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✔		✔	✔
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✔	✔		✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✔	
Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується Євросоюзу та інших країн Європи, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до дилера, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

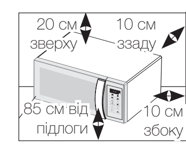


УКРАЇНСЬКА

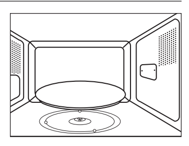
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

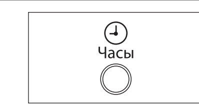
Не забудьте перевести годинник уразі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. **Щоб показувати час у...** / **Натисніть кнопку (⏲)...**

Щоб показувати час у...	Натисніть кнопку (⏲)...
24-годинний формат	один раз
12-годинний формат	два рази



2. Встановіть годину за допомогою кнопок — і +.



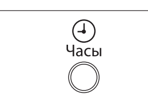
3. Натисніть кнопку (⏲).



4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок — і +.

Меньше Больше

5. Натисніть кнопку (⏲).







ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки ⟐ піч не працює.

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку ⟐?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена.

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий центр обслуговування компанії SAMSUNG.



ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.
Завжди перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку (♨).

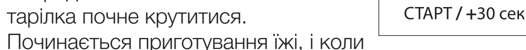


Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку (♨), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (—) та (+).



3. Натисніть кнопку (⟐).



Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.
Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Якщо ви хочете нагрівати їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **+30s (+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.





УКРАЇНСЬКА

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт

Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.



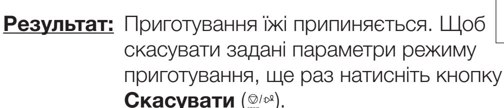
1. Щоб призупинити тимчасово.
   Відкрийте дверцята.

   Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку (стоп).



2. Щоб зупинити повністю.
   Натисніть кнопку (стоп).

   Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, ще раз натисніть кнопку **Скасувати** (стоп).



Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Скасувати** (стоп).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку «+30s (+30 с)» по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



Натисніть кнопку **+30s (+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі.



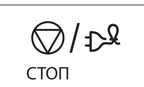
Після цього натисніть кнопку **Усунення запахів** ( ). По завершенню роботи ви почуєте чотири звукові сигнали.

Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **+30s (+30 с)**.

Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.



- Натисніть кнопку **Енергозбереження** (стоп).
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з’явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть кнопку **Блокування від дітей** 🔒 на одну секунду.



Результат:
- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться індикація «L».



2. Щоб розблокувати піч, ще раз натисніть кнопку **Блокування від дітей** 🔒 на одну секунду.



Результат: Піч знову нормально працює.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

У режимі приготування російських страв час приготування встановлюється автоматично. Щоб вибрати кількість порцій, натисніть потрібну кнопку розділу «Russian Cook» (Російська кухня) відповідну кількість разів.
Спочатку поставте їжу на піднос, який обертається, і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Приготування російських страв** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) відповідну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **Старт** (◇).



Результат: Після завершення:
1) Піч подає чотири звукові сигнали.
2) Сигнал, який нагадує про завершення приготування, пролунає 3 рази (один раз кожну хвилину).
3) Після цього знову відобразиться поточний час.

Застосовуйте тільки посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

МИТТЄВЕ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ ПРИГОТУВАННЯ

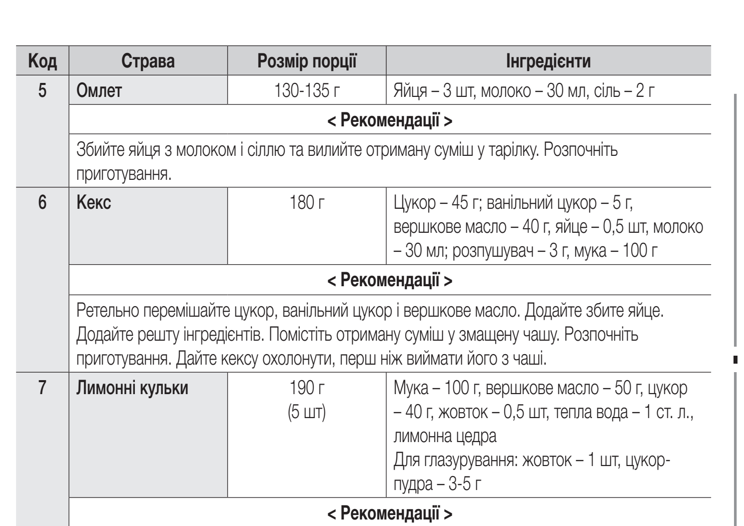
В таблиці нижче наведено 4 програми автоматичного приготування російських страв із зазначенням кількості продуктів, часу витримки і відповідних рекомендацій.

1. СНІДАНОК Завтрак

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Вівсяна каша**	260 г	Вівсяні пластівці «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, кипляча вода – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Насипте пластівці в глибоку миску, додайте цукор і сіль. Додайте киплячу воду, молоко і ретельно перемішайте. Розпочніть приготування.		
2	**Гречана каша**	200 г	Гречана каша – 100 г, сіль – 2 г, кипляча вода – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Висипте гречану крупу в глибоку чашу і додайте сіль. Додайте киплячу воду і ретельно перемішайте. Накрийте глибокою кришкою. Розпочніть приготування.		
3	**Яйце-пашот**	1 шт.	Яйця – 1 шт, вода – 150 мл, російський оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте чашу з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Закип'ятіть воду. Після того як пролунає звуковий сигнал, виміть чашу з водою та оцтом із печі. Помішайте воду виделкою так, щоб утворилась вирва, вилийте в неї яйце без шкаралупи. Продовжте процес приготування.		
4	**Сосиски із зеленим горошком**	Сосиски – 2 шт Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт (50 г/шт), масло – 5 г, консервований горошок – 135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	Зніміть шкірку із сосисок, проколіть їх виделкою та покладіть у глибоку чашу, додавши вершкове масло. Зверху на масло викладіть консервований горошок. Розпочніть приготування.		

УКРАЇНСЬКА





Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
5	**Омлет**	130-135 г	Яйця – 3 шт, молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком і сіллю та вилийте отриману суміш у тарілку. Розпочніть приготування.		
6	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г; ванільний цукор – 5 г, вершкове масло – 40 г, яйце – 0,5 шт, молоко – 30 мл; розпушувач – 3 г, мука – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте цукор, ванільний цукор і вершкове масло. Додайте збите яйце. Додайте решту інгредієнтів. Помістіть отриману суміш у змащену чашу. Розпочніть приготування. Дайте кексу охолонути, перш ніж виймати його з чаші.		
7	**Лимонні кульки**	190 г (5 шт)	Мука – 100 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт, тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазурування: жовток – 1 шт, цукор-пудра – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Добре перемішайте всі інгредієнти. Зробіть п’ять кульок. Викладіть їх на пергаментний папір. Тоді поставте на піднос, що обертається. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, змажте кульки зверху жовтком, посипте цукром-пудрою та продовжте приготування. Дайте їм охолонути.		

2.ОБІД Обед

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертий буряк – 50 г, нашаткована капуста – 20 г, терта морква – 15 г, нашаткована цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) Бульйон з яловичини або бульйонний кубик, розчинений у воді – 650 мл, лавровий лист – 1 шт Російський оцет 9% – 5 мл (за бажанням)
	< Рекомендації >		
	Покладіть всі інгредієнти у велику чашу (1), додайте гарячий бульйон (бульйон з яловичини або бульйонний кубик, розчинений у воді – 650 мл) і лавровий лист. Розпочніть приготування.		
2	**М’ясна солянка**	340 г	(1) Нашаткована цибуля – 45 г, бульйон з яловичини або бульйонний кубик, розчинений у воді – 350 мл (2) Каперси – 7 г, тертий солений огірок – 50 г, томатна паста – 10 г, маслини – 16 г, рідина з маслин – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м’ясне асорті – 30 г, бульйон з яловичини або бульйонний кубик, розчинений у воді – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику чашу, додайте киплячий бульйон (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, додайте решту інгредієнтів (2). Ретельно все вимішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте процес приготування.		
3	**Курячий суп із локшиною**	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нашаткована цибуля – 10 г, курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику чашу, додайте киплячий бульйон та решту інгредієнтів. Ретельно вимішайте і розпочніть приготування.		
4	**Свиняча шия з гірчицею**	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, терта морква – 20 г, нашаткована цибуля – 20 г, курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Наріжте м’ясо довгими шматками, підготуйте овочі та додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно вимішайте і розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м’ясом, перемішайте і продовжте процес приготування.		



Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
5	**М'ясні їжачки**	220 г	(1) М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділити на 3 частини), звичайний відварений рис – 40 г, сіль – 1 г, мелений чорний перець – 0,5 г, нашаткована цибуля – 20 г, дрібно порубаний часник – 3 г, курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м'ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Зліпіть три кульки. Покладіть цибулю і часник у глибоку миску. На них покладіть м'ясні кульки і додайте бульйон. Поставте миску в піч.(1) Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу.(2) Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжте процес приготування.		
6	**Фруктовий узвар**	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, сушені яблука – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, кипляча вода – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячу воду. Розпочніть приготування.		
7	**Овочевий суп**	350 г	Заморожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування.		
8	**Пельмені**	185 г (15 шт)	Заморожені пельмені – 15 шт (по 10–12 г/шт), курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді — 600 мл, чорний перець горошком — 3-5 шт, лавровий лист — 1 шт
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячий бульйон. Перемішайте. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, все ретельно перемішайте і продовжте процес приготування.		

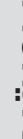




3. ВЕЧЕРЯ Ужин

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нашаткована цибуля – 15 г, нашаткована морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт (160-180 г), чорнослив – 5-7 шт (50 г), курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю і моркву у глибоку миску. Зверху покладіть курячі ніжки, додайте чорнослив і бульйон. Поставте миску в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, все ретельно перемішайте і продовжте процес приготування.		
2	**Варена індичка з овочами**	315 г	Філе індички – 150 г, нашаткований цукіні – 50 г, нашаткована цибуля – 15 г, нашаткована морква – 20 г, курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть шматки філе, перемішайте овочі і продовжте процес приготування.		
3	**Картопля, запечена цілою**	140-180 г (1-2 шт)	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і зніміть шкірку. Покладіть її в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Розріжте перед подачею на стіл. Додайте вершкове масло, сметану, сир або інші приправи за смаком.		





Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4	**Рататуй**	260 г	Нарізаний кубиками цукіні – 100 г, нарізана кубиками морква – 60 г, нарізаний кубиками болгарський перець – 75 г, нарізана кубиками цибуля – 45 г, дрібно рублений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (за смаком можна додати майоран або базилік), овочевий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 130 мл
	< Рекомендації >		
	Викладіть всі інгредієнти у велику чашу. (Додайте майоран і базилік). Ретельно перемішайте. Розпочніть приготування.		
5	**Риба по-староруськи**	340 г	(1) Нашаткований буряк – 30 г, нашаткована морква – 30 г, нашаткована цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 200 мл (2) Суміш для соусу: мука – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у глибоку чашу і долийте киплячий бульйон.(1) Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, перемішайте суміш для соусу, овочі і бульйон.(2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Продовжте процес приготування.		
6	**Стейк-метелик із лосося**	125 г	Стейк лосося у вигляді метелика – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (на вибір лимонний або апельсиновий сік – 10 г)
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду (за бажанням можна додати сік). Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
7	**Риба на парі під вершковим соусом**	120 г + 53 г соусу	Філе тріски – 140-150 г (або філе судака), лимон – 10 г (свіжовичавлений сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт Соус: яйце, зварене на твердо – 20 г (0,5 яйця), дрібно рублена петрушка – 3-5 г, вершкове масло – 30 г (НВЧ 800 Вт – 1 хв.)
	< Рекомендації >		
	Приправте філе риби. Покладіть його в чашу і долийте воду Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце та поріжте його на невеликі кубики. Поріжте петрушку і розтопіть вершкове масло. Змішайте всі інгредієнти і покладіть зверху на рибу.		

4. СВЯТКОВІ СТРАВИ Праздник

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, масло – 5 г (2) Сметана – 30 г (2 x 15 г) (3) Круглі скибочки печеної картоплі – 2 шт. по 60-70 г; сіль – 5 г, мелений білий перець – 0,5 г, тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби на тарілку з рибою. Полийте рослинною олією (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте половину порції сметани на керамічну тарілку (посередині) (2). Викладіть в цю сметану гриби. Покладіть туди ж рибу. Приправте. Розкладіть навколо риби картоплю. Картоплю посипте сиром (3). Продовжте процес приготування.		





Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2	**Фаршированний перець**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділіть на дві частини), звичайний відварений рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон з яловичини або бульйонний кубик, розчинений у воді – 200 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м'ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Видаліть із перців серцевину і насіння. Наповніть перець м'ясом. Покладіть його в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із фаршированим перцем. Переверніть їх і продовжте процес приготування.		
3	**Форель з овочами**	210-240 г	Вершкове масло – 10 г (2x5 г), нашаткована морква – 35 г, нашаткована цибуля – 25 г, дрібно рублений часник – 3 г, дрібно насічені листочки селери – 5 г, форель – 1 шт (220-250 г), сіль – 1 г, мелений білий перець – 0,5 г, вершкове масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Змажте пергаментний папір посередині вершковим маслом. Викладіть на папір моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі покладіть приправлену форель. Змастіть вершковим маслом верхню частину риби. Накрийте папером. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		
4	**Стейк із лосося на парі**	150-170 г	Стейк лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (лимонний сік), вода – 20 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шмат свинячої шиї – 170 г, нашаткована цибуля – 20 г, курячий бульйон або бульйонний кубик, розчинений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солоні огірки – 30 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть м'ясо і цибулю в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, все ретельно перемішайте і додайте суміш для соусу (2) до овочів, бульйону і м'яса. Все ретельно перемішайте все і продовжте процес приготування.		
6	**Судак з помідорами і сиром**	150 г	Філе судака – 80-100 г (або коропа), майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідори, нарізані кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
	< Рекомендації >		
	Змастіть майонезом і посоліть філе риби. Покладіть на рибу помідори, наколовши їх на зубочистку. Посипте зверху сиром. Викладіть на тарілку і розпочніть приготування. Витягніть зубочистку.		
7	**Журавлинний морс**	200 мл	Заморожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	За допомогою міксера подрібніть заморожену журавлину. Викладіть всі інгредієнти у велику чашу. Розпочніть приготування. Дайте охолонути і процідіть.		
8	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г, цукор-пудра – 25 г, вершкове масло – 50 г, яйця – ½ шт, сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте муку, цукор-пудру та вершкове масло. Додайте сіль та яйце. Ретельно перемішайте. Розділіть тісто на два круглі пласкі печива. Викладіть їх на піднос, який обертається, накрийте пергаментним папером. Розпочніть приготування.		





УКРАЇНСЬКА

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ШВИДКОГО АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Функція швидкого автоматичного розмороження дозволяє розморожувати м'ясо, птицю чи рибу. Час розмороження і рівень потужності виставляються автоматично.
Достатньо просто вибрати програму й вагу продуктів.

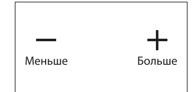
Використовуйте посуд, призначений для мікрохвильових печей.

Покладіть заморожений продукт посередині підноса, який обертається, і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип приготування їжі, натиснувши кнопку **Швидке розмороження** один або кілька разів. (Докладні відомості читайте в таблиці на сусідній сторінці).



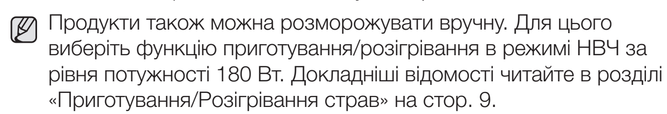
2. Виберіть вагу продукту за допомогою кнопки — і +.
   Максимально допустима вага – 1500 г.



3. Натисніть кнопку ◇.

   Результат: Розпочнеться приготування їжі. Після завершення:
   1) Піч подає чотири звукові сигнали.
   2) Після завершення приготування піч подасть 3 звукові сигнали (один сигнал на хвилину).
   3) Після цього знову відобразиться поточний час.





Продукти також можна розморожувати вручну. Для цього виберіть функцію приготування/розігрівання в режимі НВЧ за рівня потужності 180 Вт. Докладніші відомості читайте в розділі «Приготування/Розігрівання страв» на стор. 9.

ПАРАМЕТРИ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

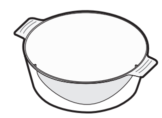
В таблиці нижче наведено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, об'єм продукту, час витримки і відповідні рекомендації.
Перед розмороженням слід видалити будь-яку упаковку. Покладіть м'ясо, птицю, рибу або фрукти/ягоди на керамічну тарілку.

Код/ продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Накрийте краї алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м'ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, антрекотів, відбивних і фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Накрийте ніжки та крила алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть птицю. Ця програма підходить для розмороження як цілої птиці, так і її частин.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Хвіст цілої риби заверніть в алюмінієву фольгу. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть рибу. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і шматків філе.
4. Фрукти	100-600 г	5-20 хв.	Рівномірно розкладіть фрукти на пласкі скляній посудині. Ця програма підходить для всіх видів фруктів.

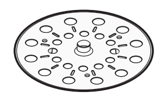


ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ ME86VR***X)

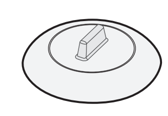
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.
Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



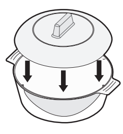
Внутрішній лоток



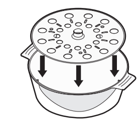
Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C. Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

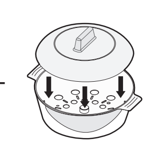
Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + Кришка

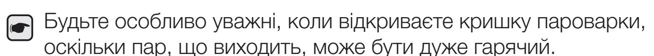


\+



Миска Зі Вставленим Лотком + Кришка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.



Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.



Після приготування у пароварці використовуйте кухонні рукавиці.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

Не використовуйте:

- для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
- у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.

Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.

Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Пароварку можна мити в посудомийній машині.

У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.

Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

РОЗМОРОЖЕННЯ.

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.





УКРАЇНСЬКА

ТАБЛИЦЯ З ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	1-2	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки				
	Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою.				
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки				
	Після миття, чищення та нарізання на шматки однакового розміру зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки				
	Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте.				
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Покладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.				
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Зважте та помийте картоплю, після чого покладіть її у миску. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою.				

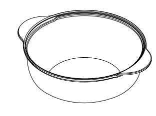
Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Рагу (охолоджене)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Суп (охолоджений)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою.				
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 столові ложки води та 1-2 столові ложки цукру. Накрийте кришкою.				

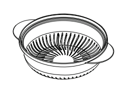


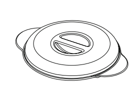


ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ВИКЛЮЧНО НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ ME86VR***P)

Ємність базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.
Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.
Ємність для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:

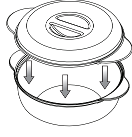

Миска

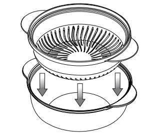
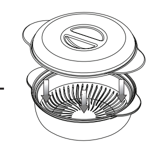

Корзина


Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C. Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

Поводження з ємністю для приготування на парі


(Миска + Кришка)


+

(Миска з корзиною + кришка)

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

☛ Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.

☛ Після приготування у пароварці використовуйте кухонні рукавиці.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

☛ Не використовуйте:

- для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
- у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.

☛ Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.

☛ Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

ОБСЛУГОВУВАННЯ.

☛ Пароварку можна мити в посудомийній машині.

☛ У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.

☛ Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

РОЗМОРОЖЕННЯ.

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.





ТАБЛИЦЯ З ПРИГОТУВАННЯ ВИКЛЮЧНО НА ПАРІ

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1-2 шт.)	Висока (0)	5-6	1-2	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Помийте та почистьте артишоки. Покладіть у миску. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою.				
Свіжі овочі	300 г	Висока (0)	4-5	1-2	Миска з корзиною + кришка
	Вказівки				
	Попередньо почистивши, помивши і нарізавши на однакові шматки, зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть корзину в миску. Розкладіть овочі в корзині. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Заморожені овочі	300 г	Середня - Висока (7)	7-9	2-3 хв.	Миска з корзиною + кришка
	Вказівки				
	Покладіть заморожені овочі в корзину в мисці. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте.				
Філе свіжої риби	300 г	1. крок: Висока (0) 2. крок: Середня (5)	1-2 5-6	1-2	Миска з корзиною + кришка
	Вказівки				
	Промийте і підготуйте філе риби, наприклад сайди, морського окуня або лосося. Побризкайте лимонним соком. Покладіть корзину в миску. Покладіть шматочки філе один за одним. Додайте 100 мл холодної води. Накрийте кришкою.				

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Куряча грудинка	300 г	1. крок: Висока (0) 2. крок: Середня - Висока (7)	1-2 7-8	1-2	Миска з корзиною + кришка
	Вказівки				
	Промийте курячу грудинку. За допомогою ножа розріжте її на 2-3 шматки. Покладіть корзину в миску. Покладіть один за одним шматки курячої грудинки. Додайте 100 мл холодної води. Накрийте кришкою.				
Картопля «в мундирах»	500 г	Висока (0)	6-8	2-3	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Зважте та помийте картоплю, після чого покладіть її у миску. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Рагу (охолоджене)	400 г	Середня - Висока (7)	5-6	1-2	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Покладіть рагу в миску. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Фруктовий компот	250 г	Висока (0)	3-4	2-3	Миска + Кришка
	Вказівки				
	Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску. Додайте 1-2 столові ложки води та 1-2 столові ложки цукру. Накрийте кришкою.				







ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дротики (шнурочки) для зв'язування пакетів для заморожень	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожування	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

УКРАЇНСЬКА





ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

Завжди перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **Ніколи** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

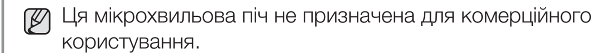
- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

Ніколи не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від’єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.



Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.





ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	ME86VR / ME86VR***X / ME86VR***P
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі	 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Об’єм	23 літри
Вага Нетто	 близько 12 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

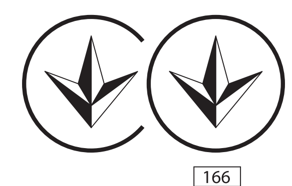
ПРИМІТКА

УКРАЇНСЬКА











Зроблено в Малайзії.
Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits, Area 21,
Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

Код: DE68-04089A



ME86VR
ME86VR***X
ME86VR***P

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет. Өніміңізді мына сайтқа тіркеңіз:

www.samsung.com/register



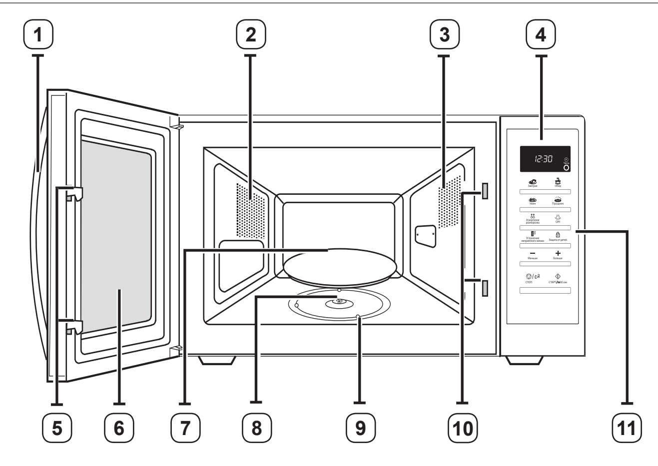
Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.



МАЗМҰНЫ

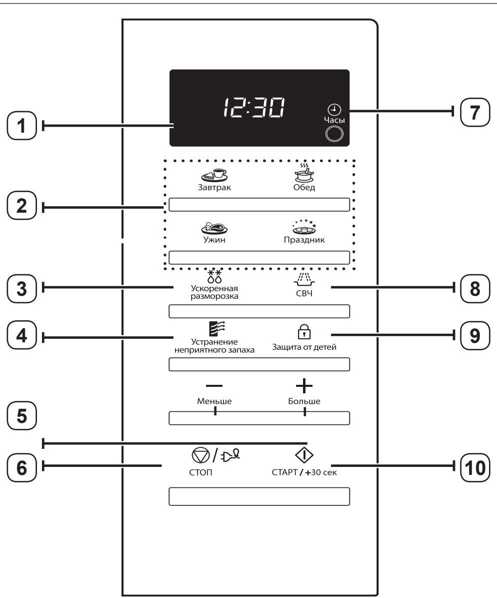
ҚАЗАҚША

ПЕШ



1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. ЕСІК
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

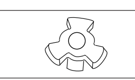


1. БЕЙНЕБЕТ
2. ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
4. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ
5. ЖОҒАРЫ (+)/ТӨМЕН (—) ТҮЙМЕШІГІ (Пісіру уақыты, салмағы және тағам мөлшері)
6. ТОҚТАТУ/ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
8. ҚУАТ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ
9. БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ ҚҰРАЛЫН ТАҢДАУ
10. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

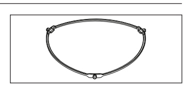
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.



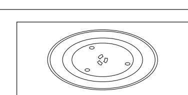
Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.



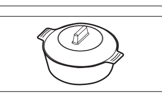
Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.



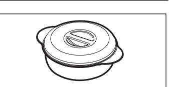
Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

4. **Бу кәстрөлі (ME86VR***X үлгісі ғана)**, 17-18-ші беттерді қараңыз



Мақсаты : Бу функциясын қолданған кезде пластик бу кәстрөлін пайдаланыңыз.

5. **Таза бу кәстрөлі (ME86VR***P үлгісі ғана)**, 19-20-шы бетті қараңыз



Мақсаты : Таза бу функциясын қолданған кезде пластик бу кәстрөлін пайдаланыңыз

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.



ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.
Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген “Ескертулер” мен “Қауіпсіздік нұсқауларында”, орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ


ЕСКЕРТУ — Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.


АБАЙ БОЛЫҢЫЗ — Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

	Ескерту; Өрт қатері		Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Тоқ		Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	БҰЗБАҢЫЗ.		Ашаны розеткадан суырыңыз.
	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕ ҰШЫРАМАУ ҮШІН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫН ОРЫНДАҢЫЗ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:



(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓



Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ : Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	
ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓		✓	✓
ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓		✓	

ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓		✓	✓
ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✓	
Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✓	✓	✓	✓
Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)		✓	✓	
Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓



Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✔	✔	✔	✔

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✔		✔	
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✔		✔	✔
Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✔	✔		✔
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✔	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✔			✔
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✔		✔	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Еуропалық одақта және жеке жинақ жүйесі бар басқа еуропалық елдерде қолданылады)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

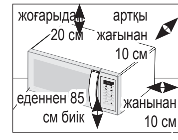
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

ҚАЗАҚША

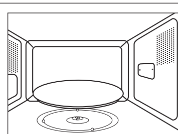
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

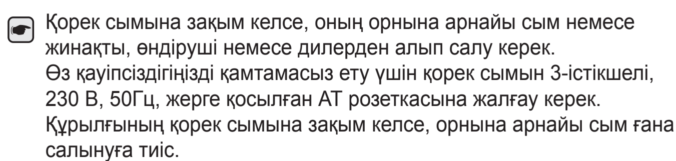
1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



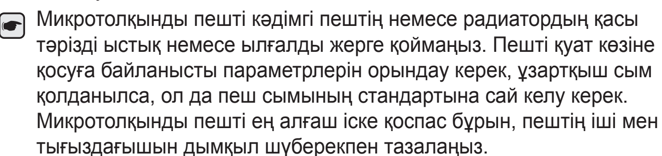
2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.



Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.



Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте ":0", "88:88" немесе "12:00" автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады.
Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1.

Сағатты келесі режимге қою үшін...	**Содан кейін (◷) түймешігін басыңыз...**
24-сағаттық режим	Бір рет
12-сағаттық режим	Екі рет

Часы

2. Сағатты орнату үшін (—) және (+) түймешіктерін басыңыз.

Меньше Больше

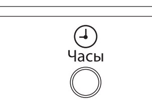
3. (◷) түймешігін басыңыз.

Часы

4. Минутты орнату үшін (—) және (+) түймешіктерін басыңыз.



5. (◷) түймешігін басыңыз.







АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

◇ түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не ◇ түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында әрқашан пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. ( ) түймешігін басыңыз.

СВЧ

Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
Тиісті қуат мәнін ( ) түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.

2. Пісіру уақытын (—) және (+) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.



3. (◇) түймешігін басыңыз.

СТАРТ / +30 сек

Нәтижесі: Пештің шамы жанады және бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болған кезде пеш төрт рет сигнал береді.

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (800 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **+30 s** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.



ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ	180 Вт
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.

   Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, () түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;
   () түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Болдырмау** () түймешігін қайта басыңыз.

Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Болдырмау** () түймешігін басып тоқтатуға болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30 с түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30 с** түймешігін бір рет басыңыз.



ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.

Тазалап болғаннан кейін **Иіс кетіру** () түймешігін басыңыз. Төрт рет сигнал естіледі



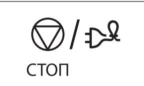
Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл уақытты **+30 s** түймешігін басқан сайын 30 секундқа ұзартады.

Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- **Қуатты үнемдеу** () түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.







БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ ҚҰРАЛЫН ҚОЛДАНУ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, арнайы бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Бала қауіпсіздігінің құралы** 🔒 түймешігін бір секунд басыңыз.



   Нәтижесі:
   - Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
   - Бейнебетте “L” көрсетіледі.



2. Пештің бұғатын ағыту үшін **Бала қауіпсіздігінің құралы** 🔒 түймешігін бір секунд басыңыз.



   Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс тағамдарын пісіру функциясын қолданған кезде тағам дайындау уақыты автоматты түрде орнатылады. Тағамның үлестірілетін мөлшерін таңдау үшін Орыс асханасы бөліміндегі түймешікті қажетінше басыңыз. Әуелі тағамды бұрылмалы табаққа салып есікті жабыңыз.

1. **Орыс тағамдарын даярлау** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) түймешігін қажетінше басыңыз.



2. **Бастау** (◇) түймешігін басыңыз.



   Нәтижесі: Аяқталған кезде:
   1) Пештен төрт рет сигнал естіледі.
   2) Тағам даярлау аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минут сайын бір рет)
   3) Содан кейін ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдысты ғана пайдаланыңыз.

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ЖЫЛДАМ ДАЯРЛАУ/ДАЙЫНДАУ

Келесі кестеде орыс тағамдарын автоматты түрде пісіруге арналған төрт бағдарлама, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС Завтрак

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Сұлы ботқасы**	260 г	Сұлы ұлпалары «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Ұлпаны шұңғыл табаққа салып, қант және тұз салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, сүт қосып жақсылап араластырыңыз. Даярлай бастаңыз.		
2	**Қарақұмық ботқасы**	200 г	Қарақұмық ботқасы - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қарақұмық ботқасын шұңғыл табаққа салып, тұз қосыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Терең қақпақпен жабыңыз. Даярлай бастаңыз.		
3	**Пашот жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа - 1 дана, су – 150 мл, орыс сірке суы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Сірке суы қосылған су құйылған кесені микротолқынды пешке қойыңыз. Су қайнатыңыз. Дыбыстық сигнал естілгеннен кейін сірке суы қосылған су құйылған кесені пештен алыңыз. Суды ортасы шұңғыл болғанша үйіріп араластырып, осы жерге қабығы аршылған жұмыртқаны құйыңыз. Дайындауды жалғастырыңыз.		
4	**Жасыл бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық - 2 дана Ыстық бұршақ - 132 г	Шұжық - 2 дана (50 г/дана), май - 5 г, консервленген бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Шұжықтың қабығын аршып, шанышқымен тесіп, шұңғыл шараға салып, сары майдан қосыңыз. Майдың үстіне консервленген бұршақтарды салыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Омлет**	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаны сүт, тұз қосып көпіршітіп, содан кейін табаққа құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		

ҚАЗАҚША

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г; ваниль шекері – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт – 30 мл; қопсытқыш – 3 г, ұн – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қантты, ваниль шекерін және сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршіген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған қоспалардың барлығын қосыңыз. Қоспаны майланған шараға құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Кексті шарадан алмай тұрып салқындатыңыз.		
7	**Лимон доғалатпалары**	190 г (5 дана)	Ұн - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабығы Безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, қант ұнтағы - 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Бес доғалатпа жасаңыз. Оларды пергамент қағазға салыңыз. Содан кейін бұрылмалы табаққа салыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде доғалатпаларға жұмыртқаның сарысын жағып, қант ұнтағын себіңіз де, даярлау үрдісін жалғастырыңыз. Суытыңыз.		

2.ТҮСКІ АС 

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Борщ**	340 г	(1) Үккіштен өткізілген қызылша - 50 г, туралған орамжапырақ - 20 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 15 г, туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі — 650 мл, лавр жапырағы — 1 дана Орыс сірке суы 9% – 5 мл (қалауыңызға орай)
	< Ұсыныстар >		
	Қоспаларды үлкен шараға салыңыз (1), ыстық сорпаны (сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі — 650 мл) құйыңыз және лавр жапырағын салыңыз. Даярлай бастаңыз.		
2	**Еттен жасалған солянка**	340 г	(1) Туралған пияз – 45 г, сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 350 мл (2) Каперс - 7 г, үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, зәйтүн - 16 г, зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы – 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пиязды үлкен шараға салыңыз, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қалған қоспаларды қосыңыз (2). Барлығын жақсылап араластырып, сорпаны құйып, лавр жапырағын салып дайын болғанша пісіріңіз.		
3	**Тауық етінен жасалған кеспе**	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, үккіштен өткізілген сәбіз – 15 г, туралған пияз – 10 г, тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Вермишельді үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйып, қалған қоспалардың барлығын салыңыз. Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз.		
4	**Қыша қосылған шошқаның мойын еті**	250 г	(1) Шошқаның мойын еті – 150 г, үккіштен өткізілген сәбіз – 20 г, туралған пияз – 20 г, тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн - 5 г, дижонс қышасы - 20 г, қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауықтың сорпасын қосыңыз (1). Шұңғыл табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, қоспаны еті бар сорпаға салып, араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
5	**Еттен жасалған "Кірпілер"**	220 г	(1) Тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 120 г (3 бөлікке бөлу керек), кәдімгі пісірілген күріш - 40 г, тұз - 1 г, ұнтақ қара бұрыш - 0,5 г, туралған пияз - 20 г, ұсақталып туралған сарымсақ - 3 г, тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 40 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Үш шарик жасаңыз. Пияз бен сарымсақты шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне ет шариктерін салып, сорпаны құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.(1) Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз.(2) Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қоспаны ет шариктері салынған сорпаға қосыңыз. Араластырыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
6	**Жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген өрік - 25 г, қара өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған суды құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
7	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөністер – 150 г, көкөніс сорпасы немесе суға езілген бульон текшесі – 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
8	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (10–12 г/дана), тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі — 600 мл, қара түйіршік бұрыш — 3-5 түйір, лавр жапырағы — 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Араластырыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде барлығын араластырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		



3. КЕШКІ АС Ужин

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Қара өрік қосылған тауықтың сирақтары**	325 г 2 дана	Туралған пияз - 15 г, туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), қара өрік - 5-7 дана (50 г), тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі - 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз бен сәбізді шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне тауықтың сирақтарын, қара өрікті салып, сорпадан құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде барлығын араластырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Көкөніс қосылған күркетауық**	315 г	Күркетауықтың қоң еті – 150 г, туралған цуккини – 50 г, туралған пияз – 15 г, туралған сәбіз – 20 г, тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде кесек қоң еттерді аударып, көкөністерді араластырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
3	**Бүтіндей пісірілген картоп**	140-180 г (1-2 дана)	Ірі картоп (160-200 г) - 1-2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картопты тазалап, қабығын аршыңыз. Оны микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Үстелге тартар алдында тураңыз. Дәм-татымына қарай сары май, каймақ, ірімшік немесе басқа дәмдеуіштерді қосыңыз.		





Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
4	**Рататуй**	260 г	Текшеленіп туралған цуккини – 100 г, текшеленіп туралған сәбіз – 60 г, текшеленіп туралған болгар бұрышы – 75 г, текшеленіп туралған пияз – 45 г, ұсақталып туралған сарымсақ – 6 г, қызанақ езбесі – 10 г (дәмін келтіру үшін майоран немесе базилик қосуға болады), көкөніс сорпасы немесе суға езілген бульон текшесі – 130 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салыңыз. (Майоран және базилик қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Көне орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1) Туралған қызылша – 30 г, үккіштен өткізілген сәбіз – 30 г, туралған пияз – 15 г, балық/тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Тұқы немесе көксерке балығының қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана.
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын шұңғыл шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. (1) Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде тұздыққа арналған қоспаны, көкөністерді және сорпаны араластырыңыз.(2) Балық пен лавр жапырағын салыңыз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		
6	**Албырт балықтан жасалған стейк**	125 г	Албырт балықтың көбелек түріндегі стейгі – 150-170 г, тұз – 1 г, су – 20 г (қалауыңызға орай лимон немесе апельсин шырыны – 10 г)
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. (Қалауыңызға орай шырын қосуыңызға болады). Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
7	**Қаймақ қосылған, буға пісірілген балық**	120 г + 53 г тұздық	Нәлім балығының қоң еті - 140-150 г (немесе көксерке балығы), лимон - 10 г (жаңа сығылған шырын), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1 дана Тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа - 20 г (0,5 жұмыртқа), ұсақ туралған ақжелкен - 3-5 г, сары май - 30 г (МТЖ 800 Вт - 1 мин)
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, аса үлкен қылмай текшелеп тураңыз. Ақжелкенді турап, сары майға салып ерітіңіз. Қоспалардың барлығын араластырып, үстіне балықты салыңыз.		

4. МЕРЕКЕЛІК ТАҒАМДАР Праздник

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Мәскеу балығы**	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, көксерке балығының қоң еті - 150 г, сары май - 5 г (2) Қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Пісірілген картоптың дөңгелек тілімдері – 2 дана, 60-70 г; тұз – 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды балық салынған табаққа салыңыз. Көкөніс майынан құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қаймақтың жартысын керамика табаққа салыңыз (ортаға) (2). Осы қаймаққа саңырауқұлақтарды салыңыз. Үстіне балықты салыңыз. Дәмін келтіріңіз. Балықтың айналасына картоп тілімдерін салыңыз. Картопқа ірімшікті себіңіз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
2	**Толтырмасы бар бұрыш**	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2 дана, әрбірі 80 г, тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) – 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), кәдімгі пісірілген күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, ұнтақ қара бұрыш – ½ г, сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен тұқымдарын алыңыз. Бұрышты етке толтырыңыз. Оны шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, толтырмасы бар бұрыш салынған сорпаға қоспаны құйыңыз. Араластырыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
3	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210-240 г	Сары май - 10 г (2x5 г), туралған сәбіз - 35 г, туралған пияз - 25 г, ұсақ туралған сарымсақ - 3 г, балдыркөктің ұсақ туралған жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана (220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Пергамент қағазының ортасына сары май жағыңыз. Қағазға сәбізді, пияз бен сарымсақты және балдыркөкті салыңыз. Дәм-татымы келтірілген бақтақ балығын көкөністердің үстіне салыңыз. Балықтың үстіңгі жағына каймақ жағыңыз. Үстін қағазбен жабыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
4	**Буға пісірілген албырт балық стейгі**	150-170 г	Сүйегі және терісі алынбаған албырт балық стейгі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (лимон шырыны), су – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
5	**Азу**	250 г	(1) Шошқаның туралған мойын еті – 170 г, туралған пияз – 20 г, тауық етінен жасалған сорпа немесе суға езілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, үккіштен өткізілген тұздалған қияр - 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Ет пен пиязды шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде тұздыққа арналған қоспаны (2) көкөніске, бульонға және етке қосыңыз. Барлығын араластырыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
6	**Қызанақ және ірімшік қосылған көксерке балық**	150 г	Көксерке балығының қоң еті – 80-100 г (немесе тұқы балығы), майонез – 10 г, тұз – 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г, үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етіне майонез жағыңыз да, тұздаңыз. Балыққа қызанық тілімдерін қойыңыз да, үстінен тіс тазалағышпен шаншыңыз. Үстіне ірімшіктен себіңіз. Табаққа салыңыз да, даярлай бастаңыз. Тіс тазалағышты алыңыз.		
7	**Мүкжидек сусыны**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек - 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті миксердің көмегімен ұсақтаңыз. Қоспалардың барлығын үлкен шараға салыңыз. Даярлай бастаңыз. Суытыңыз және сүзіңіз.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Ұн - 85 г, қант ұнтағы - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқа - ½ дана, тұз - 1 г
	< Ұсыныстар >		
	Ұнды, қант ұнтағын және сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Ұннан екі жалпық, дөңгелек печенье жасаңыз. Оларды пергамент қағазы төселген бұрылмалы табаққа салыңыз. Даярлай бастаңыз.		

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы етті, құс етін немесе балықты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат параметрі автоматты түрде орнатылады.

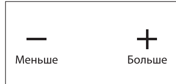
үшін бағдарлама мен тағамның салмағын таңдасаңыз жеткілікті. Микротолқынды пеште қолдануға арналған ыдыстарды қолданыңыз.

Әуелі мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. Пісірілетін тағамның түрін **Жылдам жібіту** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз. (Қосымша ақпарат келесі бетте көрсетілген).



2. Тағамның салмағын — және + түймешігін басып таңдаңыз.
   Таңдауға болатын ең үлкен салмақ — 1500 г.



3. түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағам әзірлене бастайды. Аяқталған уақытта:
1) Пештен төрт рет сигнал естіледі.
2) Тағам пісіру аяқталған кезде пештен 3 дыбыстық сигнал естіледі, (минутына бір сигнал).
3) Содан кейін ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Сондай-ақ, тағамдарды қолмен жібітуге болады. Ол үшін дайындау/жібіту функциясын МТЖ мәнін 180 Вт мәніне қойып таңдаңыз. Толық ақпаратты келесі беттегі «Тағам даярлау/Жібіту» тарауынан қараңыз: 9.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫНЫҢ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде автоматты түрде жылдам жібіту режимінің әр түрлі бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.

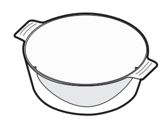
Тағамды жібітпей тұрып, орамдарын міндетті түрде алу керек. Етті, құс етін, балықты немесе жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

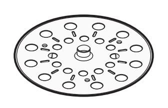
Код/Тағам	Тағамның мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500 г	20-90 мин.	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде етті аударыңыз. Бұл бағдарлама сиыр етіне, қой, шошқа етіне, антрекот, жентектелген және тартылған етке сай келеді.
2. Құс еті	200-1500 г	20-90 мин.	Сирақтары мен қанаттарын алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бағдарлама бүтін тауықты, сонымен қатар оның бөлшектерін жібітуге сай келеді.
3. Балық	200-1500 г	20-80 мин.	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде балықты аударыңыз. Бұл бағдарлама бүтін балықты да, балықтың кесек еттерін де жібітуге сай келеді.
4. Жеміс	100-600 г	5-20 мин.	Жалпақ шыны табаққа жемістерді біркелкі таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жемістердің барлық түрлеріне сай келеді.

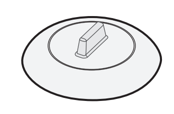


БУМЕН ҚОЛДАН ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ НҰСҚАУЛЫҚ (ME86VR***X ҮЛГІСІ ҒАНА)

Бу кәстрөлі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған.
Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған.
Микротолқынды пештің бу кәстрөлі 3 керек-жарақтан тұрады:

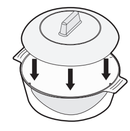

Кәстрөл

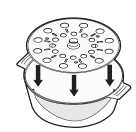

Науа

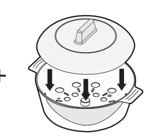

Қақпақ

Бұл керек-жарақтардың барлығы -20 °C градустан бастап, 140 °C градус қызуға төзеді.
Мұздатқышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.

Бу кәстрөлін қолдану


Кәстрөл + Қақпақ




Науасы бар кәстрөл + Қақпақ

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

☛ Бу кәстрөлінің қақпағын ашқан кезде өте абай болыңыз, себебі бу өте ыстық болуы мүмкін.

☛ Тағам пісіріп болғаннан кейін пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

☛ Қолданбаңыз:

- құрамында өте көп қанты немесе майы бар тағамдарды пісіру үшін,
- гриль құрылғысын немесе қызуды айналдыратын функцияны қолданып, не пештің үстіне қойып қолданбаңыз.

☛ Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды суға салып жақсылап жуыңыз.

☛ Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.

КҮТІМ КӨРСЕТУ:

☛ Осы бу кәстрөлін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.

☛ Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз. Жеміргіш сүрткіштерді қолданбаңыз.

☛ Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.

ЖІБІТУ:

Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстрөліне салыңыз. Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.



ҚАЗАҚША

БУМЕН ҚОЛДАН ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН КЕСТЕ:

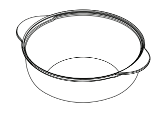
Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	800 Вт	5-6	1-2	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. Бір ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Жас көкөністер	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеңіз. Кәстрөлге науаны салыңыз. Науаға көкөністерді таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Тоңазытылған көкөністер	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Мұздаған көкөністерді бу кәстрөліне салыңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз.				
Күріш	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Күрішті бу кәстрөліне салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.				
Қабығымен пісірілген картоп	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Картоптардың салмағын өлшеп, бу кәстрөліне салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Бұқтырылатын тағамды бу кәстрөліне салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Сорпа (салқындатылған)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Бу кәстрөліне салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Мұздатылған сорпа	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Мұздатылған сорпаны бу кәстрөліне құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Себетке 1-2 мұздатылған тоқаштарды бу кәстрөліне қатар-қатар қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Жеміс компоты	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тураған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеңіз. Бу кәстрөліне салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант салыңыз. Қақпағын жабыңыз.				

ME86VR-WWH_BWT-DE68-04089A_KZ.indd 18 2011-10-18 6:18:49

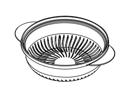


ТАЗА БУМЕН ҚОЛДАН ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ НҰСҚАУЛЫҚ (ME86VR***P ҮЛГІСІ ҒАНА)

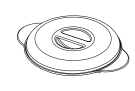
Таза бу кәстрөлі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған.
Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған.
Микротолқынды пештің таза бу кәстрөлі 3 керек-жарақтан тұрады:



Кәстрөл



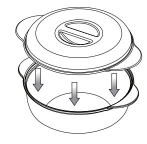
Себет



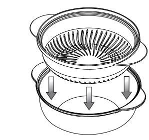
Қақпақ

Бұл керек-жарақтардың барлығы -20 °C градустан бастап, 140 °C градус қызуға төзеді.
Мұздатқышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.

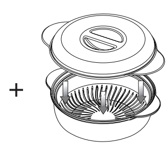
Таза бу кәстрөлін қолдану



(Кәстрөл + қақпақ)



+



(Себеті бар кәстрөл + қақпақ)

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

☛ Бу кәстрөлінің қақпағын ашқан кезде өте абай болыңыз, себебі бу өте ыстық болуы мүмкін.

☛ Тағам пісіріп болғаннан кейін пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

☛ Қолданбаңыз:

- құрамында өте көп қанты немесе майы бар тағамдарды пісіру үшін,
- гриль құрылғысын немесе қызуды айналдыратын функцияны қолданып, не пештің үстіне қойып қолданбаңыз.

☛ Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды суға салып жақсылап жуыңыз.

☛ Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.

КҮТІМ КӨРСЕТУ:

☛ Осы бу кәстрөлін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.

☛ Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз. Жемiргiш сүрткiштердi қолданбаңыз.

☛ Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.

ЖІБІТУ:

Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстрөліне салыңыз. Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.



КАЗАҚША

ТАЗА БУМЕН ҚОЛДАН ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН КЕСТЕ

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2дана)	Жоғары (0)	5-6	1-2	Кәстрөл + қақпақ
	Нұсқаулар				
	Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Кәстрөлге салыңыз. Бір ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Жас көкөністер	300 г	Жоғары (0)	4-5	1-2	Себеті бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Көкөністерді (мысалы, брокколи гүлдері, түсті орамжапырақ гүлдері, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеңіз. Себетті бу кәстрөліне салыңыз. Көкөністерді себетке таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Тоңазытылған көкөністер	300 г	Орташа - Жоғары (7)	7-9	2-3 мин	Себеті бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Мұздаған көкөністерді кәстрөлдегі себетке салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз.				
Балықтың балғын филесі	300 г	1. қадам: Жоғары (0) 2. қадам: Орташа (5)	1-2 5-6	1-2	Себеті бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Минтай, нәлім немесе арқан балық филесін дайындаңыз және шайыңыз. Лимон шырынын себіңіз. Себетті бу кәстрөліне салыңыз. Қоң еттерді қатарластыра салыңыз. 100 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Қолдану
Тауықтың төсі	300 г	1. қадам: Жоғары (0) 2. қадам: Орташа - Жоғары (7)	1-2 7-8	1-2	Себеті бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар				
	Тауықтың төс еттерін шайыңыз. Беткі жағын пышақпен 2-3 рет тіліңіз. Себетті бу кәстрөліне салыңыз. Тауықтың төс еттерін қатарластыра салыңыз. 100 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Қабығымен пісірілген картоп	500 г	Жоғары (0)	6-8	2-3	Кәстрөл + қақпақ
	Нұсқаулар				
	Картоптардың салмағын өлшеп, кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	400 г	Орташа - Жоғары (7)	5-6	1-2	Кәстрөл + қақпақ
	Нұсқаулар				
	Бұқтырылатын тағамды кәстрөлге салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Жеміс компоты	250 г	Жоғары (0)	3-4	2-3	Кәстрөл + қақпақ
	Нұсқаулар				
	Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тураған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеңіз. Кәстрөлге салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант салыңыз. Қақпағын жабыңыз.				



ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

ҚАЗАҚША







МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын әрқашан тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

☛ **Саңылауларға су шашыратпаңыз**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ешқашан** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

☛ **Пештің сыртқы корпусын ешқашан** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.



ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	ME86VR / ME86VR***X / ME86VR***P
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	 1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 12 кг

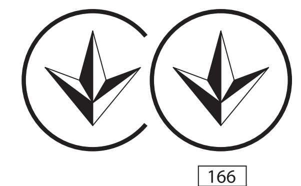
Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

ЕСКЕРІМ

ҚАЗАҚША









-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Жарамдылық мерзімі : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

Малайзияда жасалған
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
2ші қабат, Лабух 2, Солтүстік Кланг аймағы 21,
индустриалдық паркы 42000, Малазия

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

Код: DE68-04089A